



Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mściwojowie

Mściwojów 54, 59-407 Mściwojów
tel./ faks +48 76 872 83 98
e-mail: gops@msciwojow.pl
www.gops.msciwojow.pl

ZAPYTANIE OFERTOWE nr GOPS.ZP.3/2021

z dnia 04 stycznia 2021 r.

na usługę przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do szkół podstawowych na terenie gminy Mściwojów, w terminie od stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2021 r.

Kod CPV:

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mściwojowie

Mściwojów 54, 59-407 Mściwojów

NIP:695-10-16-788

tel: 76/872-83-98

www.gops.msciwojow.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla ok 45 dzieci uczęszczających do szkół podstawowych na terenie gminy Mściwojów, tj. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Targoszynie, Szkoła Podstawowa w Snowidzy, w terminie od stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2021 r. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia. Usługa obejmuje realizację usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu do szkół na terenie gminy Mściwojów obiadów dla około 45 dzieci w postaci jednego dania gorącego tj. 3 razy w tygodniu drugie danie, dwa razy w tygodniu zupa.

Beuf

Obiad:

- **zupa:** gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,

- **drugie danie:** gramatura nie mniej niż 300 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal

Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką;/ co najmniej dwa razy w tygodniu posiłek mięsny / do każdego posiłku surówka/ Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron).

Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;

Do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym lub warzywnym, **posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.**

Warunki dotyczące transportu posiłków:

Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania pojemników oraz ich mycia i wyparzenia. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbioru resztek w zamkniętym, sterylnym pojemniku. Odbiór resztek powinien odbywać się codziennie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia min. 5-dniowego jadłospisu, zawierającego m.in. informacje o wartości kalorycznej posiłków, na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora szkoły w terminie do 2 dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy szkół. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)

- II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

W ramach zamówienia Oferent będzie zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913.)

- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,

- świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,

Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów każdej z grup.

Oferent zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego lub dyrektora szkoły do której są dostarczane (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, wegetariańskiej, cukrzycowej uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Wykonawca wystawiać będzie faktury/rachunek za każdy miesiąc, zgodnie z dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji Zamawiającemu załącznika, określającego liczbę dzieci dla których zamówiono i dostarczono konkretne posiłki w każdym dniu.

Beuf

III. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin:

Termin wykonania zamówienia to: od styczeń 2021 r. do 31 grudzień 2021 r., od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od pracy (ustawowo) lub dni dodatkowo wolnych od zajęć w szkołach.

Miejsce:

Szkoły podstawowe na terenie gminy Mściwojów tj. Szkoła Podstawowa w Snowidzy, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Targoszynie,

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O zamówienie mogą ubiegać się firmy, które posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiadają aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.

V. WARUNKI ZMIANY UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU POSTĘPOWANIA

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności zmiany mogą dotyczyć: terminu obowiązywania umowy, harmonogramu dostarczania posiłków, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia. O zmianach Zamawiający powiadomi Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych.

VI. INFORMACJA NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA

a. Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu

- b. Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą polegające w szczególności na: posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika
- d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

VII. WALUTA, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ NINIEJSZEGO ZAMÓWIENIA

PLN

VIII. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

Prawidłowo przygotowana oferta sprawdzana i weryfikowana będzie zgodnie z następującymi kryteriami:

C- Cena: 100% (maksymalna ilość możliwych do uzyskania

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta, która uzyskała największą liczbę punktów tj. najniższa cena

IX. OPIS SPOSOBU PRYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERTY

Cena (dotyczy 1 dania gorącego dla 1 dziecka)- 100%

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- a) Wykonawca powinien zapoznać się z całością niniejszej dokumentacji i przedstawić ofertę zgodnie z jej wymaganiami,
- b) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik części cywilnej lub spółki osobowej

- c) Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania,
- d) Oferta powinna być sporządzona na Formularzu Oferty (załącznik nr 1) i podpisana przez osobę upoważnioną do podpisania oferty,
- e) Nie ma możliwości składania ofert cząstkowych,
- f) Podpisy złożone przez oferenta powinny zawierać imię i nazwisko lub pieczęć imienną.
- g) Złożona oferta musi obejmować wszelkie koszty i elementy składowe związane z wynikiem postępowania.
- h) Oferta powinna być sporządzona czytelnie na piśmie w języku polskim
- i) Oferta powinna zawierać:
 - cenę brutto (Cena powinna być podana liczbowo i słownie -na Formularzu Oferty dla wszystkich wskazanych w formularzu pozycji)
 - oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (załącznik nr 2)
 - materiały dodatkowe, w postaci przykładowego jadłospisu, referencji, itp. (nieobowiązkowe) materiały dodatkowe, w postaci kserokopii dokumentów rejestrowych lub oświadczeń oferentów potwierdzające spełnienie warunku dostępu do udziału w postępowaniu, zgodnie z opisem w pkt IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

- i) Wszelkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany powinny być skreślone i parafowane przez osobę upoważnioną do podpisywania ofert wraz z datą
- j) Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa lub tajemnicę handlową zgodnie z ustawą z dn. 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913..) Oferent winien zabezpieczyć w ofercie w osobnej kopercie z dopiskiem „Tylko do wiadomości Zamawiającego”
- k) Wszystkie strony dokumentów stanowiące ofertę, powinny być ze sobą trwale połączone (np. zszyte, zbindowane, stanowić jeden plik dokumentów),
- l) Ofertę należy złożyć Zamawiającemu w jednym egzemplarzu,
- m) Wykonawca może przed upływem terminu składania zmienić lub wycofać ofertę. Ze zmiany oferty powinno w jasny sposób wynikać, które pozycje i dane zostały

zmienione. Wprowadzenie zmiany powinno odbywać się zgodnie z zasadami obowiązującymi przy składaniu oferty.

- n) Wycofanie oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez Oferenta bądź też uprawnioną przez niego na piśmie osobę. Procedura wycofania następuje zgodnie z zasadami składania oferty.

XI. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z POTENCJALNYMI WYKONAWCAMI I ZASADY POROZUMIEWANIA SIĘ:

1. Wszelkie informacje, zawiadomienia, wnioski przekazywane będą pisemnie.
2. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się z Wykonawcami drogą elektroniczną- gops@msciwojow.pl
3. Osobami wyznaczonymi do kontaktów są:
Małgorzata Kowalczevska – 76 878 85 51,
4. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zamówienia. Zamawiający ma obowiązek udzielenia odpowiedzi nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert- pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek wpłynął po tym terminie Zamawiającym może pozostawić wniosek bez odpowiedzi.
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem składania ofert zmienić treść ogłoszenia, przy czym Zamawiający zobowiązany jest do poinformowania o zaistniałej zmianie wszystkich zainteresowanych Oferentów. W wyniku wprowadzonych zmian Zamawiający może wydłużyć czas składania ofert, jeżeli zaistniałe zmiany wymagają dodatkowego czasu na wprowadzenie zmian w ofertach. O wydłużeniu czasu składania ofert Zamawiający informuje Oferentów, których oferty wpłynęły do za pomocą poczty elektronicznej.

XII. MIEJSCE , TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIE OFERTY

1. Oferty przyjmowane będą w siedzibie zamawiającego w formie pisemnej na Formularzu Oferty (załącznik nr 1) osobiście, pocztą tradycyjną lub poprzez e-mail gops@msciwojow.pl
2. Oferta przesłana za pomocą poczty e-mail powinna być zapisana w formacie pdf i zawierać wszystkie niezbędne załączniki tj. oświadczenia, jak również dokumenty umożliwiające dokonanie pełnej oceny oferty.

3. W przypadku złożenia oferty pocztą tradycyjną: ofertę, oświadczenia oraz pozostałe dokumenty Oferent powinien umieścić w zamkniętej kopercie, paczce, opisanej i zaadresowanej na:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mściwojowie Mściwojów 54, 59-407
Mściwojów (z dopiskiem „oferta - catering”)

4. Termin składania ofert: do **14.01.2021** do godziny **14 :30**
5. Oferty złożone po terminie nie będą uwzględnione. Złożenie oferty nie jest równoznaczne z realizacją zamówienia.

XIII. SPOSÓB INFORMOWANIA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Wszyscy Wykonawcy, którzy złożyli ofertę zawiadomieni zostaną o wynikach postępowania w formie elektronicznej (e-mail) na adres e-mail wskazany w ofercie.
2. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zamieszczona zostanie co najmniej na stronie BIP Urzędu Gminy Mściwojów.


XIV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

XV. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Do zapytania ofertowego dołączono:

1. Załącznik nr 1- Formularz Ofertowy
2. Załącznik nr 2- Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych.

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Mściwojowie

mgr Anna Delanowska